

Министерство образования и науки Хабаровского края  
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ  
\_\_\_\_\_ Суходол Г.Г.  
«17» июня 2022 г

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных  
кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профиль подготовки: естественно - научный  
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
Форма обучения: очная

п. Хор, 2022 г.

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа учебной практики рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»  
Протокол № 9 от «16» мая 2022 г.

Председатель \_\_\_\_\_ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ

Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор

ул. Менделеева 13

индекс: 682922

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 г. № 1569, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида деятельности (ВД): *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*, и соответствующие ему профессиональные компетенции, и общие компетенции:

| Код ПК, ОК | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 5.1.    | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2.    | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                              |
| ПК 5.3.    | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента                           |
| ПК 5.4.    | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                             |
| ПК 5.5.    | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента                                       |
| ОК 01.     | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                                                           |
| ОК 04.     | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                           |
| ОК 07.     | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                |
| ОК 10.     | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                           |

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки).

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

| Практический опыт |                                                                                                                                                                                               |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПО1               | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| ПО2               | выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;                                                                                                                              |
| ПО3               | приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;                                                                                                                           |
| ПО4               | подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;                                                                                                                              |
| ПО5               | приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;                                                                                  |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПО6 | порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;                                                                                                                                         |
| ПО7 | ведении расчетов с потребителями                                                                                                                                                                                                                     |
|     | <b>Умения</b>                                                                                                                                                                                                                                        |
| У1  | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; |
| У2  | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;                                                                                                                                           |
| У3  | выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;                                        |
| У4  | хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности                                                                                                                           |

Дескрипторы сформированности компетенций по учебной практики

ВД - Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

| Формируемые компетенции                                                                                                                                                 | Действия (дескрипторы)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Умения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 5.1<br>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы.<br>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера.<br>Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы.<br>Оценивать наличие, количество и качество ресурсов.<br>Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом).<br>Организовывать их хранение до момента использования.<br>Контролировать ротацию продуктов.<br>Распределять задания в соответствии с квалификацией.<br>Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ.<br>Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов.<br>Демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест.<br>Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты.<br>Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест.<br>Контролировать соблюдение правил техники | У1 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;<br>ПО1 - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |

|                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                            | <p>безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ.</p> <p>Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. Кондичией.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты.</p> <p>Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</p> <p>Контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий    | <p>Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.</p> <p>Оптимизировать процессы приготовления.</p> <p>Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У3 - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У4 - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p> <p>ПО2 - выборе, оценке</p> |
| ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | <p>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>Определять степень готовности изделий при выпечке.</p> <p>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замеса теста,</li> <li>- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации.</li> </ul> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования, т/б в процессе приготовления, оформления изделий.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом</p>                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> | <p>приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду<br/>рассчитывать стоимость.<br/>Вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба.<br/>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.<br/>Выполнять расчёты стоимости готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.<br/>Выполнять расчеты с потребителями.<br/>Владеть профессиональной терминологией.<br/>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.<br/>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции<br/>Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование.<br/>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов.<br/>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов.<br/>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.<br/>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br/>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p> | <p>качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;<br/>ПОЗ - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;<br/>ПО4 - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;<br/>ПО5 - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;<br/>ПО6 - порционировании (комплектowaniu), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;<br/>ПО7 - ведении расчетов с потребителями</p>                                       |
| <p>ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>                        | <p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.<br/>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности<br/>Определение этапов решения задачи.<br/>Определение потребности в информации.<br/>Осуществление эффективного поиска.<br/>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br/>Разработка детального плана действий.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> |

|                                                                                                                   |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                   | Оценка рисков на каждом шагу.                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами            | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.<br>Планирование профессиональной деятельности.                           | Организовывать работу коллектива и команды<br>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ОК7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.<br>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности<br>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке                           | Использовать профессиональную документацию на государственном и иностранном языке                                                          | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

**Личностные результаты реализации программы воспитания**

| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания<br/>(дескрипторы)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Код</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ЛР 1       |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.          | ЛР 2       |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | ЛР 3       |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».                                                                                                 | ЛР 4  |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.                                                                                                           | ЛР 5  |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.                                                                                                                                                                                   | ЛР 6  |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.                                                                                                                                                | ЛР 7  |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.                                             | ЛР 8  |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | ЛР 9  |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.                                                                                                                                                                                                            | ЛР 10 |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.                                                                                                                                                                                                                 | ЛР 11 |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.                                                                           | ЛР 12 |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>                                                                                                                                                                          |       |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>                                                                                                                                                                                          | ЛР 13 |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>                                                                                                                                                                                                 |       |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации                                                                                                                                         | ЛР 14 |

Перед началом учебной практики в условиях производства обучающемуся выдается индивидуальный план по учебной практике. По завершению практики в условиях производства обучающийся представляет отчет и дневник по учебной практике.

### 1.3. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

УП.05 - 252 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план учебной практики

| Коды формируемых компетенций                   | Наименование профессионального модуля, МДК                                                                                 | Объём времени, отведенный на практику (в неделях/часах) | Сроки проведения, семестр |   |   |   |   |     |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------|---|---|---|---|-----|
|                                                |                                                                                                                            |                                                         | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6   |
| ПК 5.1 – 5.5<br>ОК 1,4,7,10<br>У 1-4<br>ПО 1-7 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 7/252                                                   |                           |   |   |   |   | 252 |

### 3.2 Содержание учебной практики

| Наименование тем                                                                                                                                                                 | Содержание учебного материала<br>Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Объем часов | Осваиваемые элементы компетенций             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------|
| <b>УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>252</b>  |                                              |
| Тема 1. Организация подготовки рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Проверочная работа по теме. | 6           | ОК 1,4,7, 10,<br>ПК 5.1,У1,<br>ОП1,          |
| Тема 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для                                                                                                 | Выбор и применение методов приготовления отделочных п/ф в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление отделочных п/ф с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 24          | ОК 1 ,4,7, 10,<br>ПК 5.1 ,5.2<br>У1-4, ПО1-4 |

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------|
| хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                                                                     | продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных отделочных п/ф с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание отделочных п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции. Создание и испытание новых рецептов. Организация рабочего места кондитера. Составление ИТК на ассортимент отделочных п/ф для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Украшения из крема. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. Украшения из помады, глазури и кандира. Украшения из сахарных мастик и марципана. Украшения из посыпки и шоколада. Украшения из карамели. Создание украшений из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра, других материалов и ингредиентов. Оценка качества отделочных п/ф. Проверочная работа по теме.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |                                              |
| Тема 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба диетических и обусловленных религиозными и культурными канонами. Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Создание и испытание новых рецептов. Организация рабочего места кондитера. Составление ИТК на ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Расчет стоимости хлебобулочных изделий. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. Приготовление хлеба в ассортименте. Приготовление изделий из дрожжевого теста с пониженной калорийностью. Оценка качества изделий. Проверочная работа по теме. | 54 | ОК 1,4,7,10<br>ПК 5.1,5.3<br>У1-4,<br>ПО 1-7 |
| Тема 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских                                       | Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 54 | ОК 1,4,7,10<br>ПК 5.1,5.4<br>У1-4,<br>ПО 1-7 |

|                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------|
| изделий разнообразного ассортимента                                                                                | региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление мучных кондитерских изделий диетических и обусловленных религиозными и культурными канонами. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Создание и испытание новых рецептов. Организация рабочего места кондитера. Составление ИТК на ассортимент мучных кондитерских изделий. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Приготовление кондитерских изделий из сдобного пресного теста. Приготовление изделий из вафельного теста. Приготовление изделий из пряничного теста. Приготовление изделий из бисквитного теста. Приготовление изделий из заварного теста. Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста. Приготовление изделий из слоеного теста. Приготовление изделий из миндального теста. Приготовление изделий с пониженной калорийностью. Приготовление восточных кондитерских изделий. Оценка качества изделий. Проверочная работа по теме. |    |                                              |
| Тема 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | Выбор и применение методов приготовления пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Приготовление пирожных и тортов диетических и обусловленных религиозными и культурными канонами. Творческое оформление пирожных и тортов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Создание и испытание новых рецептов. Организация рабочего места кондитера. Составление ИТК на ассортимент                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 60 | ОК 1,4,7,10<br>ПК 5.1,5.5<br>У1-4,<br>ПО 1-7 |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
|                                                                                | пирожных и тортов. Расчет стоимости пирожных и тортов. Приготовление пирожных и тортов бисквитных. Приготовление пирожных и тортов песочных. Приготовление пирожных и тортов слоеных. Приготовление пирожных и тортов миндальных. Приготовление пирожных заварных. Приготовление крошковых и десертных пирожных. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Приготовление изделий пониженной калорийности. Оценка качества изделий. Проверочная работа по теме. |            |  |
| Тема 6. Упаковка, подготовка к хранению и транспортированию готовой продукции. | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6          |  |
| Тема 7. Работа со сборником рецептур                                           | Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.                                                                                                                             | 30         |  |
| Тема 8. Консультирование потребителей                                          | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).                                                                                                                                                                      | 6          |  |
|                                                                                | <b>Дифференцированный зачёт</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>12</b>  |  |
|                                                                                | <b>всего</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>252</b> |  |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория: Учебный кондитерский цех

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедиа и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные, конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая, шкаф холодильный, шкаф морозильный, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), тестомесильная машина (настольная), миксер (погружной), мясорубка, куттер или процессор кухонный, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), термометр со щупом, производственный стол, моечная ванна (двухсекционная), стеллаж передвижной

Учебная практика реализуется в мастерских КГБ ПОУ ХАТ и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования/С.В. Ермилова. –5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. –Москва: Академия, 2018. – 432 с.
9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

10. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

11. А.Т. Васюкова, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания, М: «Дашков и К» 2020

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /148178> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /152652> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147250> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147352> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / Г.С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147255> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. [Бочкарева, Н.А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н.А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books /97306>](#)

#### **Дополнительные источники**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

16. А.Т. Васюкова, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания, М: «Дашков и К» 2020

### **3.3 Общие требования к организации учебной практики**

Освоение программы учебной практики УП.05, базируется на изучении учебных дисциплин ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.06 Охрана труда.

Учебная практика проводится в оборудованных лабораториях и мастерских с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий соответствующих требованиям стандарта. Успешное освоение учебной практики в рамках данного профессионального модуля является обязательным условием допуска обучающихся к производственной практике.

Текущий контроль проводится в форме проверочных работ по темам. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта: приготовление холодных блюд и закусок.

#### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками Техникума, имеющих стаж работы в данной профессиональной области 30 лет.

Квалификация педагогических работников Техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартах «Педагог профессионального образования». Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Код ПК | Оцениваемые знания и умения, действия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Методы оценки                                                                                                                                                                                  |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 5.1 | <p>действия:</p> <p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы.</p> <p>Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте кондитера.</p> <p>Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы.</p> <p>Оценивать наличие, количество и качество ресурсов.</p> <p>Составлять заявку и обеспечивать получение недостающих (по количеству и качеству и в соответствии с заказом).</p> <p>Организовывать их хранение до момента использования.</p> <p>Контролировать ротацию продуктов.</p> <p>Распределять задания в соответствии с квалификацией.</p> <p>Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасного выполнения работ.</p> <p>Разъяснять ответственность за несоблюдение инструкций, регламентов.</p> <p>Демонстрировать приемы рациональной организации рабочих мест.</p> <p>Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>Контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест.</p> <p>Контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда при выполнении работ.</p> <p>Выбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность, распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, отмеривать продукты в соответствии с рецептурой.</p> <p>Заменять продукты в соответствии с нормами взаимозаменяемости, особенностями заказа, сезонностью. Кондичией.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты.</p> <p>Выбирать, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов.</p> <p>Контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП).</p> <p>Контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- дифференцированный зачёт</p> |
|        | <p>Умения</p> <p>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|              | Профессиональный опыт<br>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| ПК 5.2 – 5.5 | действия:<br>Контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, рецептуры, особенностей заказа.<br>Оптимизировать процессы приготовления.<br>Контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов.<br>Соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки изделий.<br>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.<br>Определять степень готовности изделий при выпечке.<br>Доводить отделочные полуфабрикаты до вкуса и консистенции, тесто до определенной консистенции.<br>Владеть техниками, контролировать применение техник, приемов:<br>- замеса теста,<br>- формования п/ф, отделки, оформления готовых изделий вручную и с помощью средств механизации.<br>Соблюдать санитарно-гигиенические требования , т/б в процессе приготовления, оформления изделий.<br>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.<br>Вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба.<br>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.<br>Выполнять расчёты стоимости готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.<br>Выполнять расчеты с потребителями.<br>Владеть профессиональной терминологией.<br>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба.<br>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.<br>Контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование.<br>Контроль и ведение процесса обработки, подготовки кондитерского сырья и продуктов.<br>Контроль утилизации отходов, упаковки, складирования неиспользованного сырья, пищевых продуктов.<br>Организация и ведение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.<br>Организация и ведение процессов хранения, отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. |  |
|              | Умения:<br>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                  |  |
|  | <p>Профессиональный опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями.</li> </ul> |  |

## 5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 5.1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств разработан в соответствии с программой учебной практики УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Результатом освоения учебной практики является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП ППКРС в целом.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, общими и профессиональными компетенциями: (см. п.5)

Критерии оценки

| № п.п                                | Показатели этапов                                                                                                                  | Макс к-во баллов | К-во баллов |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| Экономический расчёт                 |                                                                                                                                    |                  |             |
| 1.                                   | Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте                                                                           | 4                |             |
| Организация рабочего места           |                                                                                                                                    |                  |             |
| 2.                                   | Наличие полного комплекта санитарной одежды                                                                                        | 4                |             |
| 3.                                   | Санитарная подготовка рабочего места                                                                                               | 4                |             |
| 4.                                   | Рациональный выбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды                                                                   | 4                |             |
| 5.                                   | Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение выполнения работ | 4                |             |
| 6.                                   | Соблюдение требований техники безопасности при выполнении подготовительных работ                                                   | 4                |             |
| Подготовка сырья                     |                                                                                                                                    |                  |             |
| 7.                                   | Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)                                                            | 4                |             |
| 8.                                   | Отмеривание и взвешивание сырья                                                                                                    | 4                |             |
| 9.                                   | Подготовка сырья (первичная обработка, просеивание, зачистка и д. р.)                                                              | 5                |             |
| Выполнение технологического процесса |                                                                                                                                    |                  |             |
| 10.                                  | Соблюдение последовательности технологии приготовления изделия                                                                     | 5                |             |
| 11.                                  | Соблюдение теплового режима и времени варки продуктов                                                                              | 5                |             |
| 12.                                  | Рациональное распределение рабочего времени                                                                                        | 4                |             |
| 13.                                  | Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности                                                                           | 4                |             |
| 14.                                  | Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены                                                                            | 4                |             |
| Подача изделия                       |                                                                                                                                    |                  |             |
| 15.                                  | Правильный подбор посуды для подачи изделия                                                                                        | 4                |             |
| 16.                                  | Соблюдение правил порционирования изделия                                                                                          | 4                |             |
| 17.                                  | Соответствие выхода изделия                                                                                                        | 5                |             |
| 18.                                  | Соблюдение температура подачи изделия                                                                                              | 4                |             |
| 19.                                  | Оформление изделия (с элементами новизны)                                                                                          | 4                |             |
| Бракераж изделия                     |                                                                                                                                    |                  |             |
| 20.                                  | Внешний вид изделия                                                                                                                | 4                |             |
| 21.                                  | Консистенция                                                                                                                       | 4                |             |
| 22.                                  | Цвет                                                                                                                               | 4                |             |
| 23.                                  | Вкус                                                                                                                               | 4                |             |

|                        |       |     |  |
|------------------------|-------|-----|--|
| 24                     | Запах | 4   |  |
| Итого выполнения работ |       | 100 |  |

Критерии оценки

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 80 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 16 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений |                     |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------|
|                                               | балл (отметка)                                                | вербальный аналог   |
| 91 - 100                                      | 5                                                             | отлично             |
| 71 -90                                        | 4                                                             | хорошо              |
| 51-70                                         | 3                                                             | удовлетворительно   |
| 50 и менее                                    | 2                                                             | неудовлетворительно |

## 5.2. Оценочные материалы для текущего контроля по учебной практике

### 5.2. Задания для оценки освоения учебной практики (проверочные работы)

**Тема 1.** Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Задания:

Проверяемые компетенции: ОК 1 ,4,7, 10, ПК 5.1 ,5.2 У1-4, ПО1-4

1. Составить ИТК на предложенный ассортимент отделочных п/ф в задании 6
2. Составить калькуляционные карты на ассортимент отделочных п/ф (предложенные в задании 6). Работа с нормативной документацией.
3. Организовать рабочее место для приготовления отделочных п/ф.
4. Определить качество поступившего сырья.
5. Подготовить сырье к приготовлению.
6. Приготовить отделочный п/ф  
Украшения из крема.  
Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов.  
Украшения из помады, глазури и кандира.  
Украшения из сахарных мастик и марципана.  
Украшения из посыпки и шоколада.  
Украшения из карамели.

7. Произвести бракераж готовых отделочных п/ф.

8. Организовать хранение готовых отделочных п/ф, с учетом требований к безопасности готовой продукции

9. Провести текущую уборку рабочего места

Критерии оценивания:

Выполнено 10-11 заданий –«5»      9-8 – «4»      7-5 – «3» Менее 5 – «2»

**Тема 2.** Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Задания:

Проверяемые компетенции: ОК 1 ,4,7, 10, ПК 5.1 ,5.3 У1-4, ПО1-4

1. Составить ИТК на предложенные хлебобулочные изделия в задании 6
2. Составить калькуляционные карты на ассортимент хлебобулочных изделий (предложенные в задании 6). Работа с нормативной документацией.
3. Организовать рабочее место для приготовления хлебобулочных изделий.
4. Определить качество поступившего сырья.
5. Подготовить сырье к приготовлению. Приготовить п/ф
6. Приготовить и оформить хлебобулочные изделия, в том числе региональные:
  - Пирог Московский 500г 21 пор
  - Булочка Бриошь 100 шт. по 65 г
  - Кекс Майский 21 шт. по 500 г
  - Ватрушка Венгерская 100 шт. по 85 г
  - Булочка Розовая 100 шт. по 60 г
  - Хлеб формовой 21 шт. по 500 г
  - Хлеб подовый 21 шт. по 300г
7. Произвести бракераж готовых хлебобулочных изделий.
8. Организовать упаковку хлебобулочных изделий на вынос
9. Подготовить к раздаче хлебобулочные изделия.
10. Организовать хранение готовых хлебобулочных изделий и их п/ф, с учетом требований к безопасности готовой продукции
11. Провести текущую уборку рабочего места

Критерии оценивания:

Выполнено 10-11 заданий – «5» 9-8 – «4» 7-5 – «3» Менее 5 – «2»

### **Тема 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Задания:

Проверяемые компетенции: ОК 1, 4, 7, 10, ПК 5.1, 5.4 У1-4, ПО1-4

1. Составить ИТК на предложенные мучные кондитерские изделия в задании 6
2. Составить калькуляционные карты на ассортимент мучных кондитерских изделий (предложенные в задании 6). Работа с нормативной документацией.
3. Организовать рабочее место для приготовления мучных кондитерских изделий.
4. Определить качество поступившего сырья.
5. Подготовить сырье к приготовлению. Приготовить п/ф
6. Приготовить и оформить мучные кондитерские изделия, в том числе региональные:
  - Сочни с творогом 60 шт. по 110г
  - Трубочка вафельная с начинкой 60 шт. по 70 г
  - Пряники глазированные 200г 21 пор.
  - Кекс Столичный 60 шт. по 75 г
  - Рулет Лакомка 300г 21 пор.
  - Эклеры с заварным кремом 60 шт. по 75 г
  - Рожки слоеные с повидлом 60 шт. по 70 г
  - Печенье воздушное Меренги 300г 21 пор.
  - Печенье миндальное 300 г 21 пор.
  - Рулет яблочный 300г 21 пор.
  - Курабье Бакинское 300 г 21 пор.
7. Произвести бракераж готовых мучных кондитерских изделий.
8. Организовать упаковку мучных кондитерских изделий на вынос

9. Подготовить к раздаче мучные кондитерские изделия.
10. Организовать хранение готовых мучных кондитерских изделий и их п/ф, с учетом требований к безопасности готовой продукции
11. Провести текущую уборку рабочего места

Критерии оценивания:

Выполнено 10-11 заданий – «5»      9-8 – «4»      7-5 – «3» Менее 5 – «2»

#### **Тема 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента**

Задания:

Проверяемые компетенции: ОК 1, 4, 7, 10, ПК 5.1, 5.5 У1-4, ПО1-4

1. Составить ИТК на предложенный ассортимент пирожных и тортов в задании 6
2. Составить калькуляционные карты на ассортимент пирожных и тортов (предложенные в задании 6). Работа с нормативной документацией.
3. Организовать рабочее место для приготовления пирожных и тортов.
4. Определить качество поступившего сырья.
5. Подготовить сырье к приготовлению. Приготовить п/ф
6. Приготовить и оформить пирожные и торты, в том числе региональные:
  - Пирожное бисквитное фруктовое (буше) 60 шт. по 48 г
  - Пирожное корзиночка с кремом и фрукт начинкой 60 шт. по 45 г
  - Пирожное песочно-воздушное с кремом и орехами 60 шт. по 75 г
  - Пирожные трубочки со сливочным кремом 60 шт. по 39 г
  - Кольцо заварное с кремом 60 шт. по 70 г
  - Пирожное воздушное с кремом 60 по 65 г
  - Пирожное Картошка глазированная 60 шт. по 110 г
  - Торт бисквитно-кремовый 21 шт. по 1000г
  - Торт Абrikотин 21 шт. по 1000г
  - Торт Московская слойка 21 шт. по 1000г
  - Торт Киевский 21 шт. по 1000 г
  - Торт Паутинка 21 шт. по 1000 г
7. Произвести бракераж готовых пирожных и тортов.
8. Организовать упаковку пирожных и тортов на вынос
9. Подготовить к раздаче пирожные и торты.
10. Организовать хранение готовых пирожных и тортов и их п/ф, с учетом требований к безопасности готовой продукции
11. Провести текущую уборку рабочего места

Критерии оценивания:

Выполнено 10-11 заданий – «5»      9-8 – «4»      7-5 – «3» Менее 5 – «2»

#### **5.3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной практике**

##### **Дифференцированный зачёт**

Ассортимент хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Вариант 1. Кекс Майский 21 шт. по 500 г

Вариант 2. Эклеры с заварным кремом 60 шт. по 75 г

Вариант 3. Пирожное бисквитное фруктовое (буше) 60 шт. по 48 г

Вариант 4. Пирожное корзиночка с кремом и фрукт начинкой 60 шт. по 45 г

Вариант 5. Пирожные трубочки со сливочным кремом 60 шт. по 39 г

Вариант 6. Торт бисквитно-кремовый 21 шт. по 1000г

Вариант 7. Торт Абрикотин 21 шт. по 1000г

Время на технологический расчет 30 мин, на приготовление и презентацию 3 часа.

**Задания ко всем вариантам:**

Проверяемые компетенции: ОК 1, 4, 7, 10, ПК 5.1- 5.5 У1-4, ПО1-7

1. Составить ИТК и калькуляции на ассортимент хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
2. Организовать рабочее место для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
3. Определить качество поступившего сырья.
4. Подготовить сырье к приготовлению. Приготовить п/ф
5. Приготовить и оформить изделия.
6. Провести бракераж готовых изделий.
7. Провести презентацию готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
8. Организовать хранение готовых блюд и их п/ф, с учетом требований к безопасности готовой продукции
9. Провести текущую уборку рабочего места.

Критерии оценивания:

Выполнено заданий 9-10 – «5» 7-8 – «4» 6-5 – «3» Менее 5 – «2»